

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

pfeln von Buttermilch mit dem Krappfenrädcl in der Größe wie ein Groschen, bade es in Schmalz, und gib es anstatt Brod in die Suppe.

Eine Kauly = Suppe.

Bereite sauber gepuzten Kauly, gepfarzte Brodrinden und Petersillwurzcn, gieße eine gute Erbsenbrühe daran, und lasse es schön weich sieden, und lege die Kauly = Köscln heraus; das Uebrige treibe durch, und richte es über gebähte Semmeln; dann lege die Kauly = Köscln zierlich auf die Suppe; sie ist übrigens in allen der Zellerie = Suppe gleich zu machen.

Eine Mandelsuppe.

Bereite klein gestosene Mandeln, gib selbe in eine siedende Milch und lasse es sieden, gib sodann ein wenig Zucker daran und lasse ihn zergehen, dann richte es über gebähte Schnitten an, so ist sie fertig.

Eine blinde Mandelsuppe.

Nimm ein Loth Schinbainl und reibe die Rinden davon ab, und weiche sie in eine Milch und rühre dann die geweichte Semmel ab, gieße noch eine Halbe siedende Milch daran, und verrühre es gut untereinander, dann lasse es sieden, nun nimm soviel Zucker als du brauchst dazu, lasse ihn zergehen; sodann gieße sie über gebähte Schnitten an, so ist sie fertig.

Eine gefante Mandelsuppe.

Nimm eine Maß Milch und 8 Loth Zucker, und lasse es sieden, dann ehvor du anrichtest, nimm 7 Loth